MITSUBISHI

三菱IHジャー炊飯器（家庭用）

取扱説明書
メニュー集

形名

NJ-JS06

- ご使用の前に、この「取扱説明書」をよくお読みになり、正しく安全にお使いください。
- 「保証書」は「お買上げ日・販売店名」などの記入を確かめて、販売店からお受取りください。
- 「取扱説明書」と「保証書」は、大切に保存してください。

この商品は日本国内専用で、外国では使用できません。また、アフターサービスもできません。
This appliance is designed for use in Japan only and can not be used in any other country.
No servicing is available outside of Japan.

製品登録のご案内

三菱電機では、ウェブサイトでのアンケートにお答えいただくと、お客さまに役立つ各種サービスをウェブサイトにて利用できる「製品登録サービス」を実施しております。詳しくはホームページをご覧ください。
www.MitsubishiElectric.co.jp/mypage

おいしいご飯を食べるために

1 よいお米を選ぶ

お好みの銘柄で、精米月日の新しいものを選びましょう。
お米は時間の経過とともに質が低下してしまうので、風通しの良い冷暗所に保管し、できるだけ早く使うようにしましょう。
夏は1ヶ月、夏以外は2ヶ月以内がめやすです。

2 お米を正しくはかる P.7

必ず、付属の計量カップを使い、すりきり1杯で正しくはかりましょう。
料理用計量カップ（200mL）や計量米びつでは誤差が出ることがあります。

3 お米を手早く洗う P.7

最初に、たっぷりの水を入れてさっとかき混ぜ、すぐ水を捨てます。ぬかくさくならないように、水が澄むまで、手早く洗い終えましょう。
水にひたさなくても、すぐに炊飯できます。
ひたすとやわらかめのご飯になります。
（お米をザルに上げたまま放置しないでください。お米が割れてべちゃつきの原因になります。）

4 正しく水加減をする P.7

内なべを平らな場所に置いて、正しく水加減しましょう。水位目盛はめやすですので、お米の種類やお好みによって、半目盛以内で加減してください。
50℃以上のお湯・pH9以上のアルカリ水・硬度の高いミネラル水は使わないでください。
べちゃつきや黄変の原因になります。

5 内なべを入れて、炊飯スタート

本体を平らな場所に置き、内なべの外側についた水分をふき取って本体に入れます。
傾いている場所で炊いたり、内なべが汚れているとセンサーが正しく働かず、おいしいご飯が炊けません。

6 炊きあがったら、ご飯をほぐす

炊きあがったら、底からふんわりとご飯をほぐし、余分な水分を逃がしましょう。
そのままにしておくと、ご飯が固まり、べちゃつきの原因になります。

お米について

お米は、精米や加工のしかたによって呼び名がかわります。

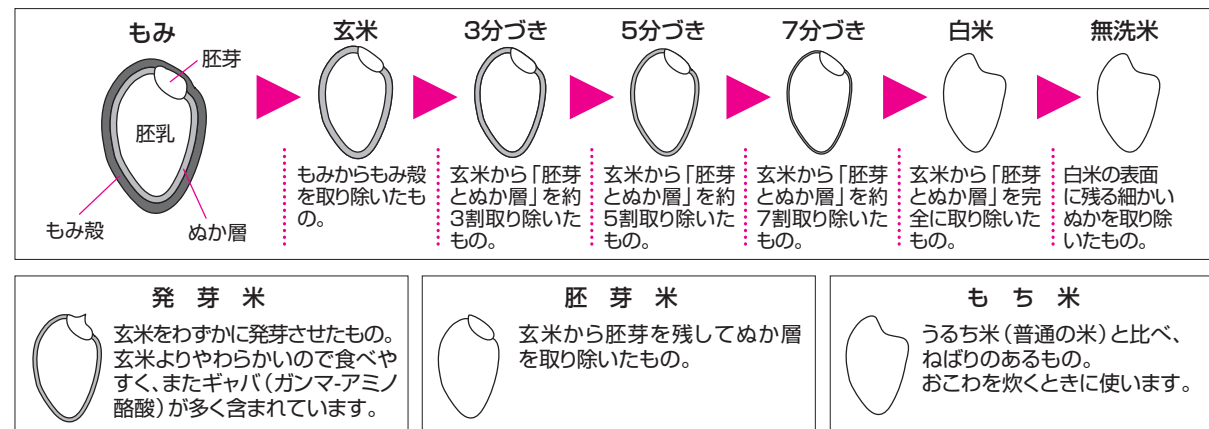
発芽米

玄米をわずかに発芽させたもの。玄米よりやわらかいので食べやすく、またギャバ（ガンマ-アミノ酪酸）が多く含まれています。

胚芽米

玄米から胚芽を残してぬか層を取り除いたもの。

もち米

うるち米（普通の米）と比べ、ねばりのあるもの。
おこわを炊くときに使います。

お米のまめ知識

お米の収穫は一般的に秋に行われますので、秋口から冬にかけて新米が出回ります。
新米は通常米より「吸水しやすい」という特長があるため、比較的ねばりが強くやわらかめのご飯になります。
新米を炊くときの水加減は目盛より少なめにするとおいしく炊けます。

特　長

1 炭炊釜

内なべに熱効率が高い炭コートが施こしてあり、お米の芯までしっかり熱を伝え、ふっくら甘味のあるおいしいご飯に仕上げます。

2 加熱のしくみ

IH・超音波でおいしいご飯を炊く

・IH（電磁加熱）は内なべ全体を発熱させるため、お米をつつみ込むように炊飯します。
・超音波の微振動で、お米の芯までたっぷり吸水させ、炊きあがりのハリやツヤを引出します。

3 健康玄米

予熱時間・沸騰時間・火加減をコントロールして、GABA（ギャバ・ガンマ-アミノ酪酸）を増やし、また、玄米に含まれる栄養素の損失を極力おさえながら、やわらかく炊きあげます。

もくじ

安全のために必ずお守りください

■誤った取扱いをしたときに生じる危険とその程度を、次の区分で説明しています。

⚠警告	誤った取扱いをしたときに、死亡や重傷に結びつく可能性のあるもの。
⚠注意	誤った取扱いをしたときに、傷害または家屋・家財などの損害に結びつくもの。

■図記号の意味は、次のとおりです。（一例）

禁止

指示を守る

⚠警告

分解・修理・改造をしない
感電・発火・けが・異常動作の原因。

＊修理は、お買上げの販売店または「三菱電機 修理窓口」にご相談ください。

分解禁止

ぬれた手で、電源プラグの抜き差しはしない
感電の原因。

ぬれ手禁止

水につけたり、水をかけたりしない
感電・ショートの原因。

水ぬれ禁止

蒸気口や、その付近に手などを近づけない 蒸気にさわらない
・特に乳幼児には注意する

やけどの原因。

接触禁止

お子さまだけで使わせない 幼児の手の届くところで使わない
やけど・感電・けがの原因。

禁止

炊飯中は絶対にふたを開けたり、持ち運びしない
やけど・けがの原因。

禁止

吸・排気口やすき間に、ピン・針金・金属物などの異物を入れない
感電・けがの原因。

禁止

傷んだ電源コード・プラグや、差込みのゆるいコンセントは使わない
感電・ショート・発火の原因。

禁止

電源コードを傷つけない
重いものをのせたり、無理に曲げたり、束ねたり、引っ張ったり、加工したりすると、破損して感電・発火の原因。

禁止

電源は交流100Vで定格15A以上のコンセントを単独で使う
コンセントを他の器具と同時に使ったり、机や家具のコンセントを使うと異常発熱して、発火・火災の原因。

＊延長コードも定格15A以上のものを単独でお使いください。

コンセントの単独使用

電源プラグの刃、および刃の取付面のほこりをとる
ほこりが付着していると、火災の原因。

ほこりをとる

電源プラグは根元まで確実に差込む
差込みが不完全なとき、感電・発熱による火災の原因。

根元まで差込む

ふたはカチッと音がするまで確実に閉める
蒸気がもれたり、ふたが開いて、やけど・けがを防ぐため。

＊上枠・ふたパッキン・本体とふたの間に米や異物があると閉まらないので取り除いてください。

ふたを確実に閉める

⚠注意

使用中、使用直後は高温部に手を触れない
カートリッジ・内なべ・放熱板など やけどの原因。

接触禁止

次の場所では使わない
- **不安定な場所や、熱に弱い敷物などの上**
  火災の原因。
- **水のかかるところや、ガスコンロ等の火気の近く**
  感電・漏電・火災の原因。
- **壁や家具の近く**
  変色・変形の原因。
- **吸・排気口をふさぐような所**
  （壁などから20cm以内、紙・タオル・ふきん・じゅうたんの上など）
  変色・変形・故障の原因。
- **直射日光のあたる所**
  変色・変形の原因。

＊キッチン用収納棚などを使うときは、耐荷重を確認し、中に蒸気がこもらないように引出して、ご使用ください。

禁止

製品を持ち運ぶときは、フックボタンに触れない
ふたが開いて、やけど・けがの原因。

禁止

専用の内なべ以外は使わない
過熱・異常動作の原因。

禁止

電源コードを巻き取るときは電源プラグを持つ
電源プラグがあたってけがをすることを防ぐため。

電源プラグを持つ

電源プラグを持って抜く
電源コードを持って引き抜くと、感電・ショート・発火の原因。

電源プラグを持つ

心臓用ペースメーカーをお使いの方は、本製品の使用にあたって医師とよく相談する
本製品の動作がペースメーカーに影響を与えることがあるため。

医師と相談

お手入れは本体が冷めてから行う
やけどを防ぐため。

本体を冷ます

使用時以外は、電源プラグを抜く
絶縁劣化による感電・漏電・火災を防ぐため。

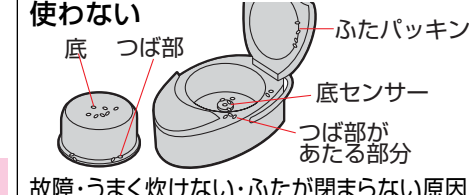
電源プラグを抜く

お願い

磁気・電波に弱いものを近づけない
- 磁気カード（キャッシュカード、定期券など）
- 磁気テープ（カセットテープなど）
- 無線機器（テレビ、ラジオ、電話など）

記憶が消えたり、雑音・異常動作の原因。

ブレーカーの違うコンセントにかえる

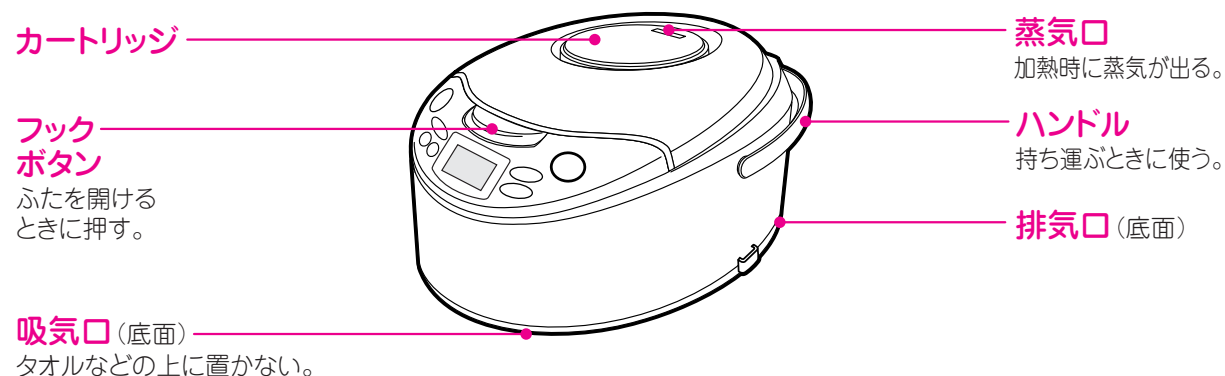
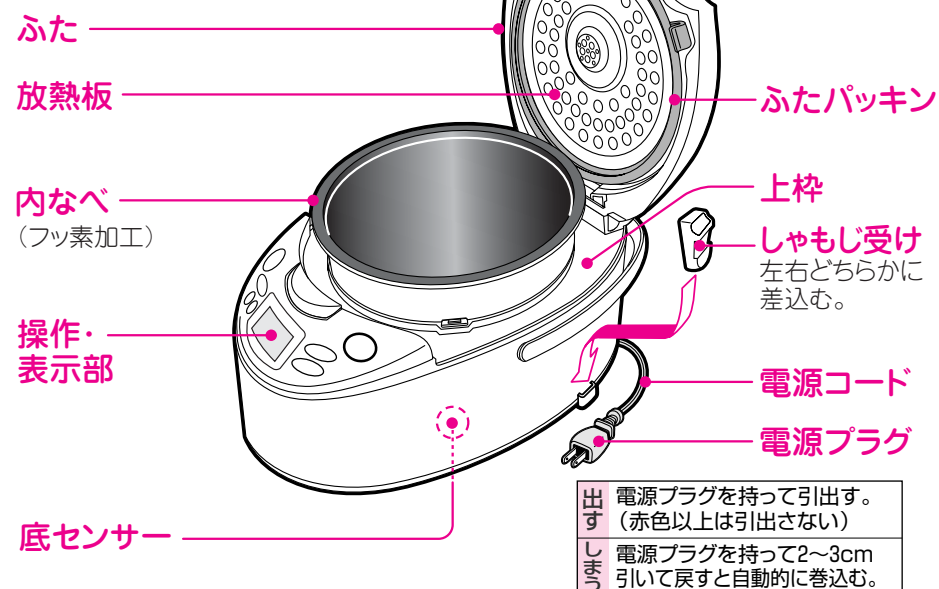
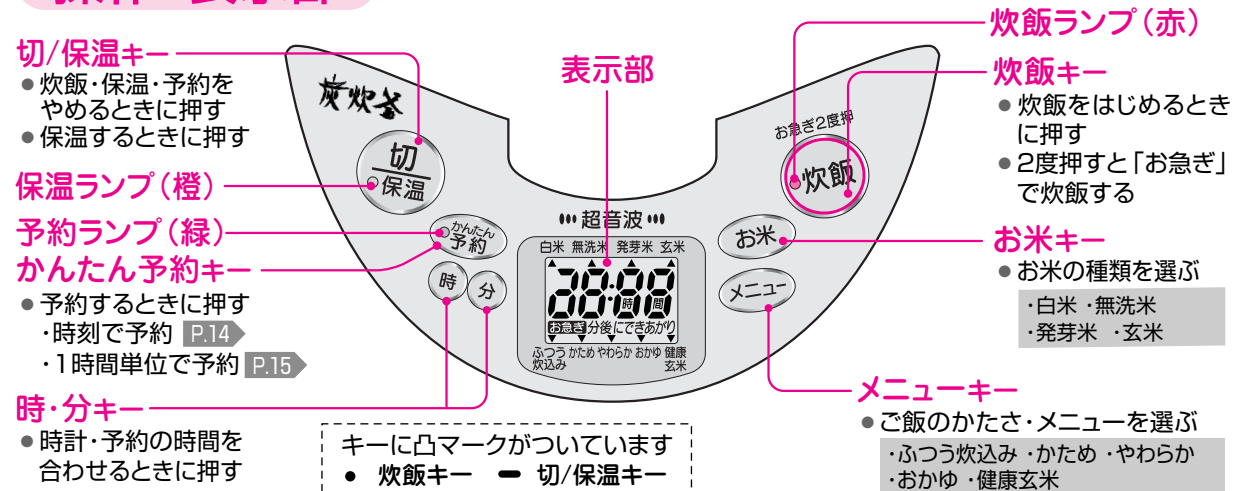
異物・米粒や水滴をつけたまま使わない
故障・うまく炊けない・ふたが閉まらない原因。

蒸気口をふきんなどでふさがない
変形・変色・故障の原因。

空炊きはしない
故障や異常動作の原因。

炊飯専用のため、他の用途には絶対に使わない
- 炊飯以外の料理
- 重曹を使う料理
- 多量の油を入れる料理
- 豆類の料理
- カレーやシチューなどのルーを用いてとろみをつける料理

各部のなまえとはたらき

本体

出す	電源プラグを持って引出す。（赤色以上は引出さない）
しまう	電源プラグを持って2～3cm引いて戻すと自動的に巻込む。

付属品

- しゃもじ 1コ
- しゃもじ受け 1コ
- 計量カップ 2コ

無洗米用

- 取扱説明書 1部（本書）

操作・表示部

切/保温キー
- 炊飯・保温・予約をやめるときに押す
- 保温するときに押す

保温ランプ（橙）

予約ランプ（緑）

かんたん予約キー
- 予約するときに押す
  - ・時刻で予約 P.14
  - ・1時間単位で予約 P.15

時・分キー
- 時計・予約の時間を合わせるときに押す

表示部

炊飯ランプ（赤）

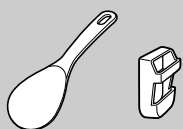
炊飯キー
- 炊飯をはじめるときに押す
- 2度押すと「お急ぎ」で炊飯する

お米キー
- お米の種類を選ぶ

・白米 ・無洗米
・発芽米 ・玄米

メニューキー
- ご飯のかたさ・メニューを選ぶ

・ふつう炊込み ・かため ・やわらか
・おかゆ ・健康玄米

キーに凸マークがついています
● 炊飯キー ━ 切/保温キー

準備

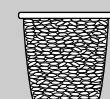
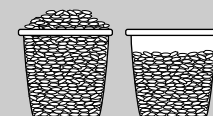
1 お米をはかる

付属の計量カップ（2コ）を、お米の種類によって使いわける。

- 白米・発芽米・玄米など（無洗米以外のお米）
  →計量カップ（約180mL=約150g）

- 無洗米
  →無洗米用計量カップ（約170mL=約147g）

計量カップすりきり1杯で、約1合です

○ 良い例

× 悪い例

計量米びつでは、誤差がでることがあります。

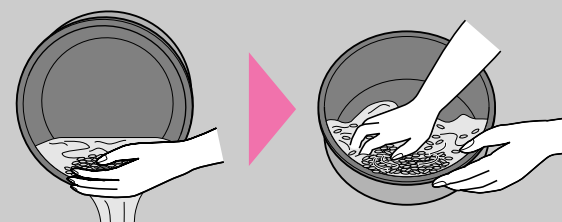
発芽米のおすすめ割合	白米 2合 ： 発芽米 1合

2 お米を洗う

内なべを使う。
（内なべでお米が洗えます）

- 白米
  →充分に洗米する
  （におい・変色・こげを防ぐため）
- 無洗米
  →軽くすすぐ（こげやすいため）
- 発芽米
  →市販品のパッケージの記載にしたがう
- 玄米
  →軽く洗い、ゴミやもみがらを取り除く

たっぷりの水でさっとかき混ぜ、手早く水を捨てる。

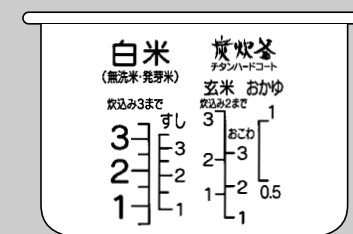
「とぐ➡すすぐ」を水が澄むまでくり返す。

内なべにザルなどを重ねて洗わないでください。
内なべのフッ素に傷がつくとはがれやすくなります。

3 水加減をする

お米を水平にならし、お米の種類・メニューに合った水位目盛で水加減をする。

お米を水にひたさなくても、すぐに炊けます。水にひたすと、やわらかめのご飯になります。

- 平らな場所で水加減する。
- 50℃以上のお湯・pH9以上のアルカリ水・硬度の高いミネラル水での炊飯はしない。
  （べちゃつき・黄変の原因）

白米（無洗米・発芽米） 炊込み3まで すし 3 2 1
炊炊釜 チタンハードコート
玄米 おかゆ 炊込み2まで 3 2 1 おかゆ 1 0.5

水位目盛はめやすです

お米の種類・お好みに合わせ、水の量を半目盛以内で加減してください。

お米の種類	水加減のめやす
胚芽米	目盛どおり
新　米	目盛より少なめ
古米・麦	目盛より多め

目盛より多めで炊飯する場合は、メニューで「やわらか」を選んでください。
（ふきこぼれを防ぐため）

4 内なべを本体に入れ、電源プラグを差込む

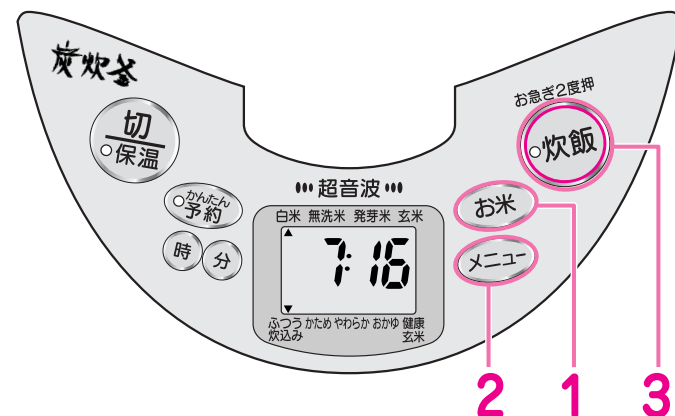
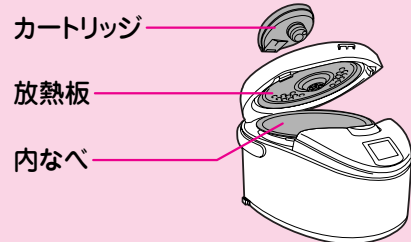
お知らせ

電源プラグをコンセントに差込んだときに、「パチッ」と火花がでることがありますが、これはIH特有のもので、異常ではありません。

ご使用のまえに
ご飯の炊きかた

白米・無洗米を炊く

⚠注意　炊飯・保温中は、カートリッジなどの高温部に手を触れない（やけどの原因）

使うもの

■お買上げ時の設定　お米 白米 、ご飯のかたさ ふつう で炊くとき
→ 3 ですぐに炊飯できます（設定をかえる必要はありません）
■前回の設定で炊くとき　→表示部の設定を確認してから 3 で炊飯する

■設定をかえて炊くとき　→以下の手順で設定をかえて炊飯する

1 お米 を押し、お米の種類を選ぶ

ピッ

- 白米を炊くときは 白米 を選ぶ
- 無洗米を炊くときは 無洗米 を選ぶ

押すごとに ▲ が移動して表示

ピピッ　白米 ▶ 無洗米 ▶ 発芽米 ▶ 玄米

無洗米を炊くときは、炊く前に内なべの底から軽くかき混ぜてください。

2 メニュー を押し、ご飯のかたさを選ぶ

- ふつう・かため・やわらか の3種類から選ぶ

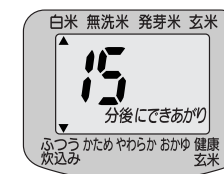
押すごとに ▼ が移動して表示

できあがりまでの時間のめやす

- 電圧100V、室温20℃、水温18℃、水加減は標準水位の場合。
- 量、季節、室温、水温、水加減、電圧などにより、多少変わります。

白米		
	ふつう	約42～51分
	かため	約40～48分
	やわらか	約45～53分

無洗米		
	ふつう	約42～49分
	かため	約41～47分
	やわらか	約45～52分

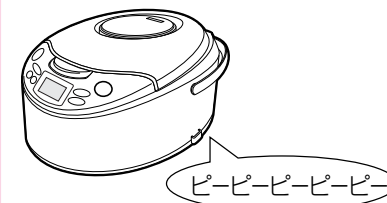
3 炊飯 を押し、炊飯をスタートする

- 炊飯ランプが点灯して炊飯開始

- むらしに入ると、できあがりまでの時間を1分刻みで表示

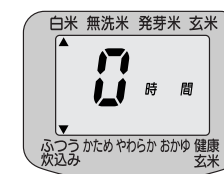
急いで炊きたいとき（お急ぎ）

2回押す
（お急ぎ を表示）

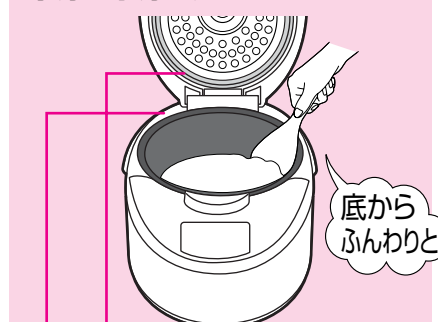
- 予熱を短縮し、通常より約10分早く炊きあげます。
- 炊飯容量は、仕様（裏表紙）を参照してください。
- 少しかために炊きあがります。

4 ブザーが鳴ったらできあがり 炊きあがったらご飯をほぐす

- 炊飯ランプ消灯
- 自動的に保温になる（保温ランプ点灯）
- 保温経過時間を表示

24時間以上の保温はしないでください。

ご飯の保温について P.11

1時間単位で、24時間まで表示。（1時間未満は、0時間を表示）
24時間を過ぎると、現在時刻を表示。

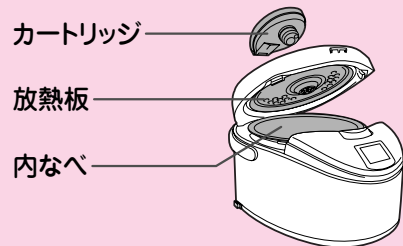
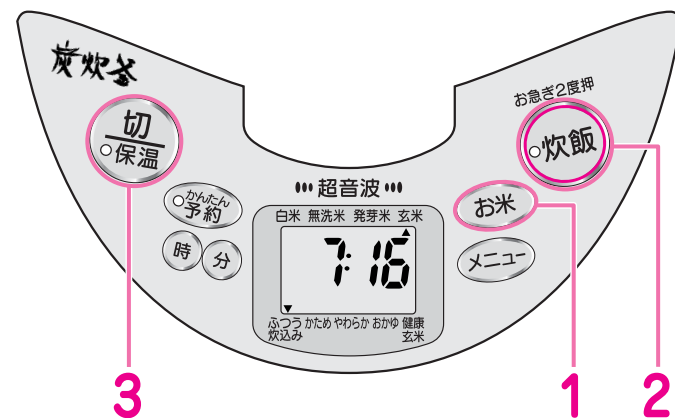
べちゃつきを防ぐためにご飯を底からほぐす

約15分以内にご飯をほぐし、余分な水分を逃がす。

上枠、ふたパッキンにつゆがついていたら、ふき取ってください。

お知らせ

- 選んだお米、ご飯のかたさの設定を記憶します。
- 炊飯開始後の「ブーン」という音は、内部の熱を外に逃がすためのファンの音で、故障ではありません。
- 炊飯・保温中の「チリチリ」「ジージー」等の音は、IH特有の通電音によるもので、故障ではありません。
- 使用中は、放熱板につゆが付着する場合があります。ご飯の乾燥を防ぐためで、異常ではありません。

発芽米・玄米を炊く

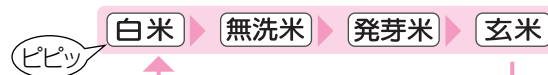
健康玄米 P.12

■前回の設定で炊くとき
→表示部の設定を確認してから
2 で炊飯する

できあがりまでの時間のめやす		
	発芽米	約63～75分
	玄米	約70～85分

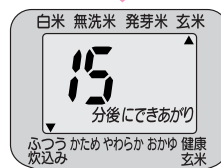
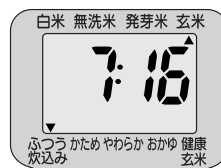
- 電圧100V、室温20℃、水温18℃、水加減は標準水位の場合。
- 量、季節、室温、水温、水加減、電圧などにより、多少変わります。

1 お米 を押し、お米の種類を選ぶ

- 発芽米 または 玄米 を選ぶ

押すごとに ▲ が移動して表示

白米 ▶ 無洗米 ▶ 発芽米 ▶ 玄米

2 ●炊飯 を押し、炊飯をスタートする

- 炊飯ランプが点灯して炊飯開始

- むらしに入ると、できあがりまでの時間を1分刻みで表示

急いで炊きたいとき（お急ぎ）

2回押す
（お急ぎ を表示）

- 予熱を短縮し、通常より約10分早く炊きあげます。
- 炊飯容量は、仕様（裏表紙）を参照してください。
- 少しかために炊きあがります。
- 玄米の「お急ぎ」は選べません。

3 切/○保温 を押し、保温をやめて電源プラグを抜く

ブザーが鳴ったらできあがり

ピー

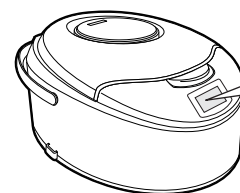
- 保温ランプ消灯

保温はしないでください。におい・変色の原因になります。

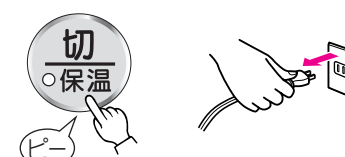
- 約15分以内にご飯をほぐす。
- 上枠、ふたパッキンにつゆがついていたらふきとる。

お知らせ
- 選んだお米の設定を記憶します。
- 「かため」・「やわらか」メニューは選べません。

ご飯の保温について

ご飯が炊きあがると、自動的に保温になります

- 保温ランプ点灯
- 保温の経過時間を、1時間単位で24時間まで表示します。（1時間未満は0時間を表示）
- 24時間を超えると、現在時刻を表示します。（保温は続けます）

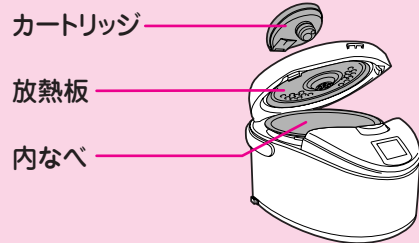
<現在時刻を表示したいときは>
一度保温をやめてから、再度保温をしてください。
（保温経過時間は表示しません）

使用後は保温をやめて、電源プラグを抜く

- 保温ランプ消灯

- 24時間以上の保温はしないでください。（黄変・におい・パサつきの原因）
- 次のものは保温しないでください。
  - ・白米・無洗米以外のご飯（炊込み・おかゆ・おこわなど）
  - ・冷えたご飯や、つぎたしたご飯
  - ・よく洗わないで炊いたご飯
  - ・みそ汁・カレーなどの汁もの
- ふたを確実に閉めてください。（乾燥・変色の原因）
- しゃもじを入れたまま、保温しないでください。（におい・変色・しゃもじのヒビ割れの原因）
- 保温を切ったら、ご飯を入れたままにしないでください。（温度が下がり、つゆ・べとつき・においの原因）
- 少量のご飯は中央にまとめてください。（少量は長時間保温するとパサついたり、ふやける原因）

お米の種類別　炊くときのポイント

炊くお米	水位目盛	お米 設定	炊くときのポイント
■白米 ■胚芽米 ■3分・5分・7分づき米	白米	白米 で炊く	●付属の計量カップ（約180mL）ではかる ●充分に洗米する（ぬかくさくなるのを防ぐ） ※胚芽米は胚芽がとれてしまうため強くすすぎ洗わない ●胚芽米・もち米・分づき米の保温はしない（におい・変色の原因） ●3分・5分づき米は水の量を少し多めにする（半目盛以内）
■もち米	おこわ	白米 で炊く	
■無洗米	白米	無洗米 で炊く	●付属の無洗米用計量カップ（約170mL）ではかる ●こげやすいため、軽くすすぐ ●炊く前に、内なべの底から軽くかき混ぜる
■発芽米	白米	発芽米 で炊く	●付属の計量カップ（約180mL）ではかる ●おすすめの割合➡白米（無洗米）2合：発芽米1合 ●予約はしない（腐敗・炊けない原因） ●保温はしない（におい・変色の原因）
■玄米	玄米	玄米 で炊く	●付属の計量カップ（約180mL）ではかる ●軽く洗う（ゴミやもみがらを取り除く） ●保温はしない（におい・変色の原因）
■種類の違うお米を混ぜて炊くときは			●混ぜる量が多い方の設定で炊いてください。（発芽米は除く） <例>白米2合と玄米1合を炊くとき➡ 白米 で炊く

いろいろなご飯を炊く

できあがりまでの時間のめやす

健康玄米	約108〜123分

	すし	おこわ
白米	約41〜48分	約38〜46分
無洗米	約41〜48分	────
発芽米	────	────
玄米	────	────

	炊込み	おかゆ
白米	約45〜55分	約56〜63分
無洗米	約45〜55分	約56〜63分
発芽米	約70〜82分	約66〜74分
玄米	約75〜93分	約102〜109分

- 電圧100V、室温20℃、水温18℃、水加減は標準水位の場合。
- 量、季節、室温、水温、水加減、電圧などにより、多少変わります。

健康玄米 P.3

 キーで 玄米 を選び、

 キーで健康玄米を選びます。

- 炊飯容量・水位目盛
  ➡3カップまで
  ・水位目盛「玄米」
- 玄米 以外では選べません。
- 「お急ぎ」はできません。
- 保温はしないでください。（におい・変色の原因）
- やわらかく炊きあがります。

雑穀米

雑穀類を白米や玄米などと混ぜて炊きます

お米 キーは混ぜる米と同じ設定で炊いてください。

〈例〉白米に雑穀類を混ぜる
➡ 白米を選ぶ

- 水位目盛➡「白米」または「玄米」（混ぜる米の目盛に合わせる）
- 麦を混ぜて炊くときは、水を（半目盛以内で）多めにしてください。
- 市販品を使う場合は、パッケージの記載内容をめやすにし、お好みに合わせて水の量を加減してください。

すし

お米 キーで 白米 または無洗米 を選びます。 P.8〜9

- 水位目盛➡「すし」

おこわ

 キーは 白米 を選びます。

P.8〜9

- 炊飯容量・水位目盛
  ➡3カップまで
  ・水位目盛「おこわ」
- 具は米の上にのせて炊いてください。
  （米と具をかき混ぜたり、具の量が多いと、うまく炊けない場合があります）
- 予約はしないでください。
- 保温はしないでください。（におい・パサつきの原因）

炊込み

- 炊飯容量・水位目盛
  - 白米・無洗米・発芽米
    ➡3カップまで
    ・水位目盛「白米」
  - 玄米
    ➡2カップまで
    ・水位目盛「玄米」
- 具は米の上にのせて炊いてください。
  （米と具をかき混ぜたり、具の量が多いと、うまく炊けない場合があります）
- 「お急ぎ」はしないでください。
- 予約はしないでください。

1 お米 を押し、お米の種類を選ぶ P.11

2 メニュー を押し、ふつう炊込みを選ぶ

3 炊飯 を押し、炊飯をスタートする
- 炊飯ランプが点灯して炊飯開始

4 切/保温 を押し、保温をやめて電源プラグを抜く

ブザーが鳴ったらできあがり

- 保温ランプ消灯
- 約15分以内にご飯をほぐす

保温はしないでください。
におい・変色の原因になります。

おかゆ（7分がゆ）

- 炊飯容量・水位目盛
  ➡1カップまで（具を入れるときは0.5カップまで）
  ・水位目盛「おかゆ」
- 具があるメニューのときは
  ・具は米の上にのせて炊いてください。
  （米と具をかき混ぜたり、具の量が多いと、うまく炊けない場合があります）
  ・七草がゆなど青菜を入れるときは、ゆでた青菜を炊きあがったおかゆに加えてください。
  ・予約はしないでください。
- 「おかゆ」以外のメニューで炊かないでください。（ふきこぼれの原因になります）

1 お米 を押し、お米の種類を選ぶ P.11

2 メニュー を押し、おかゆを選ぶ

3 炊飯 を押し、炊飯をスタートする
- 炊飯ランプが点灯して炊飯開始

急いで炊きたいとき（お急ぎ）

炊飯 2回押す

- 予熱を短縮し、通常より約10分早く炊きあげます。（お急ぎ を表示）
- 炊飯容量は、仕様（裏表紙）を参照してください。

玄米の「お急ぎ」は選べません。

4 切/保温 を押し、保温をやめて電源プラグを抜く

ブザーが鳴ったらできあがり

- 保温ランプ消灯

保温はしないでください。
おかゆがのり状になります。

予約して炊く

食べたい時刻を予約する

設定した時刻に自動的にご飯を炊きあげます。

予約時刻を設定する

●時刻表示は24時間表示です。 ・昼の12時➡ 12:00 ・夜の12時➡ 0:00

■現在時刻が合っているか確認してください。 時刻が合っていないときは P.22

1 予約 を1回押す

●予約ランプ(緑)点灯
●炊飯ランプ(赤)点滅

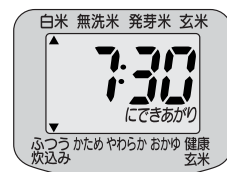
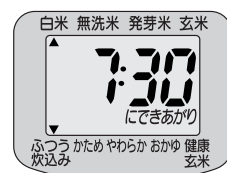
お買上げ時の設定 6:00

2 時 および 分 を押して炊きあげる時刻を設定する

時	●押すごとに、1時間単位で進む(0~23時間まで 0に戻ると「ピピッ」と鳴る) ●押し続けると、早送りする	分	●押すごとに、10分単位で進む(0に戻ると「ピピッ」と鳴る) ●押し続けると、早送りする

<表示例>
午前7:30に炊きあげるとき

3 炊飯 を押す➡予約完了

●炊飯ランプ(赤)が消灯し、予約完了
(予約ランプ(緑)は点灯したままです)
●予約時刻が記憶される

<表示例>
午前7:30に炊きあげるとき

前回設定した予約時刻で炊く

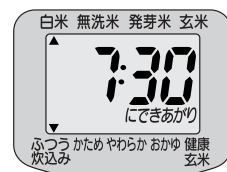
設定してある予約時刻を呼び出して予約します。

1 予約 を1回押す

●予約ランプ(緑)点灯
●炊飯ランプ(赤)点滅
●前回予約した時刻を表示

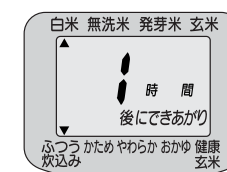
2 炊飯 を押す➡予約完了

●炊飯ランプ(赤)が消灯し、予約完了
(予約ランプ(緑)は点灯したままです)

<表示例>
設定してある時刻を表示

今から1~12時間後に炊きあげる

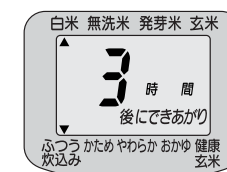
1時間単位で予約できます。

1 予約 を2回押す

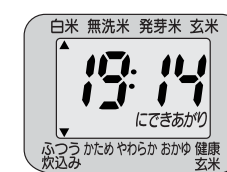
●予約ランプ(緑)点灯
●炊飯ランプ(赤)点滅

2 時 分 を押し、炊きあげる時間を設定する

●押すごとに、1~12時間にかわる
(1時間に戻ると「ピピッ」と鳴る)

● 発芽米の「おかゆ」と 玄米 は炊飯時間が長いため「1時間後」は選べません。

<表示例>
3時間後に炊きあげるとき

3 炊飯 を押す➡予約完了

●炊飯ランプ(赤)が消灯し、予約完了
(予約ランプ(緑)は点灯したままです)
●できあがり時刻を表示

<表示例>
できあがり時刻を表示

お米・メニューをかえたいときは

炊飯 を押す前に選んでください。

予約時刻をかえたいときは

1 切/保温 を押す(予約ランプ(緑)消灯)

2 予約時刻を設定し直す P.14

予約を解除するときは

切/保温 を押す(予約ランプ(緑)消灯)

●予約前に、現在時刻が合っているか確認してください。
(ずれていると、予約時刻に炊きあがりません)
●夏場の予約は、12時間以内にしてください。
(長時間ひたすと水が腐敗しやすく、においが出る原因)
●次のとき、予約はできません。
・炊飯中・保温中
●予約中は、現在時刻を表示しません。
●1~2時間に満たない時間で予約した場合は、すぐに炊飯を始めます。
(予約できる時間はメニューにより異なります)
●炊込み・おこわなどの具や調味料の入るものでは、使わないでください。
(調味料の沈澱や具のいたみなどで、うまく炊けない原因)

お手入れ

電源プラグを抜き、本体が冷めてから行ってください。

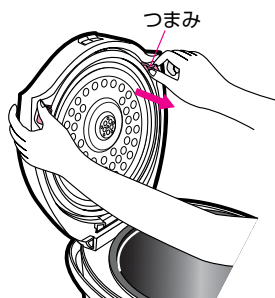
おねがい
- 次のものは使わない（傷・腐食・変色・ヒビの原因）
  - 台所用中性洗剤以外の洗剤
  - ベンジン・漂白剤・シンナー・アルコール・クレンザー
  - スチールタワシ・タワシ・スポンジのナイロン面・ナイロンネット付きスポンジ
  - 食器洗い乾燥機・食器乾燥器
- 本体の丸洗いはしない（故障の原因）

炊飯したあとに毎回行う

■放熱板

台所用中性洗剤とやわらかいスポンジで洗う
お手入れをしないで放置しておくと、サビ・カビ・こげが発生する場合があります。

■はずしかた

片手でふたを押さえ、片手でつまみを真っすぐ手前に引く

■取付けかた

❶放熱板の▽印と本体の△印を合わせるように、溝にツメを差込む

❷上側をカチッと音がするまで押し込む

■蒸気口

放熱板・カートリッジをはずし、かたくしぼった布でふく

■ヒーター板

かたくしぼった布でふく
お手入れをしないで放置しておくと、サビ・こげが発生する場合があります。

■底センサー

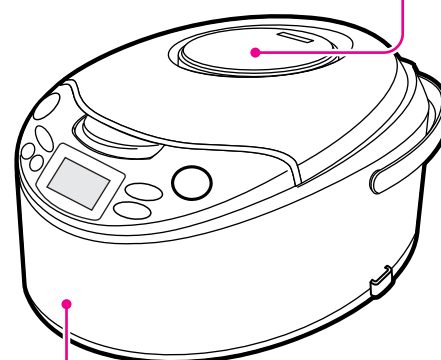
■上枠

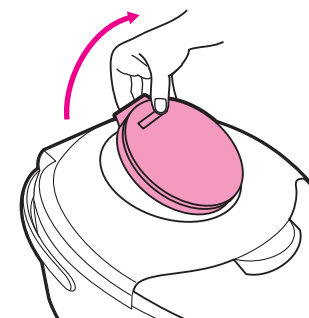
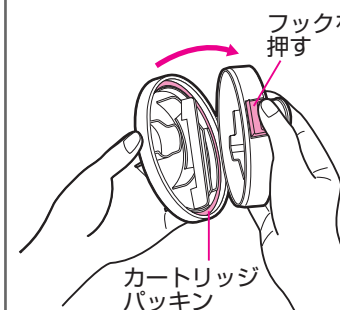
かたくしぼった布でふく

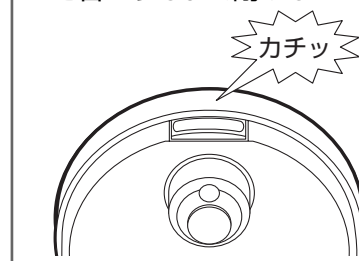
■内なべ　■しゃもじ

冷めてからお手入れする
台所用中性洗剤とスポンジで洗い、よく水洗いする
＊ナイロン面では洗わない

■カートリッジ

水洗いし、水気をふきとる
＊スポンジのナイロン面などの固いものでこすらない（傷の原因）
おいしさを保つため、よく洗ってください。

■はずしかた

❶引きあげてはずす

❷フックを押して、カートリッジを開き、カートリッジパッキンをはずす

■取付けかた

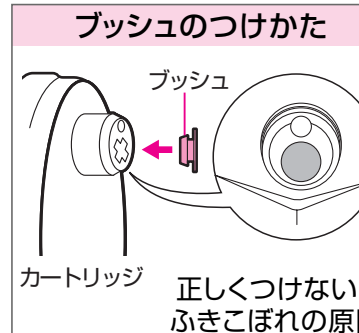
❶カートリッジパッキンをつけて、カートリッジをカチッと音がするまで閉める

❷カートリッジにブッシュがついていることを確認し、本体に取付ける

ブッシュのつけかた

正しくつけないとふきこぼれの原因

内なべのフッ素加工を長持ちさせるために

■ご使用により消耗しますので大切にお使いください。
- ザルを重ねて米を洗わない。水切りをしない。
- 米を内なべに移すときにザルなどをあてない。
- しゃもじについたご飯をふちに押しあてて取らない。
- 金属製のしゃもじや泡立て器、陶器などのかたいものを使わない。
- 調味料を使ったらすぐに洗う。
- スプーンや食器類を入れない。
- クレンザー・ナイロンタワシ類で洗わない。

- 長い間使用すると、内なべの内側・外側に色むらが発生する場合がありますが、性能面・衛生面への影響はありません。
- フッ素がはがれたり（人体に害はありません）、変形した場合は、お買上げの販売店でお買求めください。

本体のにおいが気になるとき

（においによっては、完全にとれないものもあります。）

❶内なべに1/3まで水を入れ、ふたを確実に閉める
❷ 炊飯 を2回押して沸とうさせる
❸約15分間、沸とうさせた後 切/保温 を押す
❹冷めたら内なべ、放熱板、カートリッジを取出して洗う

汚れが気になるとき

■本体

かたくしぼった布でふく

■底センサー

こびりついた汚れは、細かいサンドペーパー（800番程度）でみがき、かたくしぼった布でふく

■しゃもじ受け　■計量カップ（2コ）

台所用中性洗剤とスポンジで洗い、水洗いする
＊ナイロン面では洗わない

炊飯がうまくできないとき

分類	こんなとき・症状	調べるところ・理由	参照ページ
炊飯	ご飯がやわらかい かたい うまく炊けない	●カートリッジ・ブッシュを取付けて炊飯しましたか。 ●お米は付属の計量カップで正確にはかりましたか。 →料理用計量カップや計量米びつでは、誤差が出ることがあります。 ●内なべを平らな場所に置いて水加減しましたか。 ●水加減やメニューは合っていますか。 →お米の種類、銘柄、保存期間などにより、ご飯のかたさが変わります。 お好みに合わせて水の量を加減したり、他の炊き分けメニューをお試しください。 ●「お急ぎ」「無洗米」は、かために炊きあがります。 ●「健康玄米」は、やわらかく炊きあがります。 ●お米を長時間水にひたしたり、長時間の予約をすると、やわらかめのご飯になります。 ●ふたパッキンや内なべのふち、底センサーの上に米粒などの異物や汚れがついていると、かために炊きあがります。 →米粒などの異物や汚れをふき取ってください。	P.17 P.7 P.7~13
炊飯	ご飯がべちゃつく 固まる	●炊きあがったあと、15分以内にご飯をほぐしましたか。 →ほぐさないと、余分な水分が残ってべちゃついたり、固まったりします。	
炊飯	炊きあがりのご飯の中央がくぼんで見える	●IH特有の炊きかたによるもので、異常ではありません。 →なべ自体が発熱し、ご飯をつつみ込むようにして炊きあげるため、内なべのまわりのご飯が盛り上がった炊きあがりになる場合があります。	
炊飯	ふきこぼれる	●カートリッジ・ブッシュを正しく取付けて炊飯しましたか。 ●最大炊飯量より多く炊いていませんか。 ●水加減は合っていますか。 →内なべの目盛より水の量が半目盛以上多い場合、ふきこぼれることがあります。目盛より水の量を多めにして炊くときは、メニューで「やわらか」を選んでください。 ●メニューを間違えていませんか。 →無洗米を「無洗米」以外のモードで、おかゆを「おかゆ」以外のメニューで炊くと、ふきこぼれることがあります。 ●内なべのふちと、ふたパッキンの間に、米粒などの異物がついていませんか。 →取り除いてください。 ●洗米が不充分なとき、ふきこぼれることがあります。	P.17 裏表紙 P.7·11 P.8~13
炊飯	ご飯に薄い膜ができる	●オブラート状の薄い膜は、米のうまみ成分（でんぷん質）が溶けて乾燥したもので、異常ではありません。	

分類	こんなとき・症状	調べるところ・理由	参照ページ
炊飯	おこげができる	〈次のようなとき、おこげができます〉 ・洗米が不充分なとき。（ぬか分が残ってこげやすくなります。） ・玄米以外のお米を「玄米」で炊いたとき。 ・お米を長時間水にひたしたり、長時間の予約をしたとき。 ・無洗米や胚芽米を炊いたとき。 （無洗米はこげやすいため、軽くすすぐことをおすすめします。） ・炊込みご飯など、調味料を使ったご飯を炊いたとき。 ・内なべの底や底センサーの上に米粒などの異物がついているとき。 ●炊飯量（少量・多量）によっては、底にこげ色がつくことがあります。	
炊飯	炊込みご飯・おこわがうまく炊けない	●調味料を入れたあと、よくかき混ぜましたか。 →調味料をよく溶かさないと、沈殿してうまく炊けません。 ●具と米をかき混ぜると、うまく炊けない場合があります。 →具は、米の上にのせて炊飯してください。 ●具を入れすぎたり、具を大きいまま入れていませんか。 ●水加減は合っていますか。 →具を入れる前に、水位目盛を合わせてください。 ●最大炊飯量より多く炊いていませんか。 →具を入れて炊くものは、白米にくらべ、最大炊飯容量が少なくなります。	裏表紙
保温	ご飯がにおう 黄色くなる パサつく	●24時間以上の保温をしていませんか。 ●ふたを確実に閉めましたか。 ●しゃもじを入れたまま保温していませんか。 ●保温中のご飯に、冷えたご飯をつぎたしませんでしたか。 ●洗米が不充分ではありませんか。 →ぬか分が残っていると、においの原因になります。 無洗米も洗米することをおすすめします。 ●夏場に12時間以上の予約をしていませんか。 →長時間水にひたすと腐敗しやすく、においの出る原因になります。 ●炊込みご飯などを炊いたあとではありませんか。 →調味料を使ったあとはにおいが残るので、念入りに内なべ・放熱板・カートリッジを洗ってください。 ●お米や水の種類により、炊きあがりのご飯が黄色く見えることがあります。 →pH9以上のアルカリ水や、硬度の高いミネラル水で炊くとご飯が黄色っぽくなります。 ●放熱板・カートリッジ・ブッシュなどの汚れやつけ忘れはありませんか。 ●内なべのふちとふたパッキンの間に、米粒などの異物がついていませんか。 →取り除いてください。	P.7 P.16~17 P.16~17

故障かな?

修理を依頼される前に取扱説明書をよくお読みいただき、次の点をお調べください。

こんなとき・症状	調べるところ・理由	参照ページ
炊飯時間が長い	●最大炊飯量より多く炊いていませんか。 ●メニューは合っていますか。 →発芽米の「おかゆ」、玄米、「健康玄米」は炊飯時間が長くかかります。	裏表紙 P.10・12
予約が設定できない	●炊飯・保温中は予約できません。	
予約時刻に炊けない	●現在時刻表示は合っていますか。 →24時間表示の時計です。再確認してください。 ●炊飯中に停電しませんでしたか。	P.22 P.22
蒸気口以外から蒸気がもれる	●ふたパッキンに異物がついていませんか。 →取り除いてください。 ●ふたパッキンや内なべが変形していませんか。 →お買上げの販売店で交換してください。(有料)	
上枠やご飯の中につゆが落ちる	●お米の種類やメニュー、炊飯量、室温によっては、つゆが落ちることがあります。 →ふき取ってください。	
ふたが閉まらない 閉まりにくい	●上枠や内なべの底に米粒などの異物がついていませんか。 →取り除いてください。 ●放熱板を正しく取付けていますか。	P.16
炊飯・保温中に音がする	●「ブーン」・・・内部の熱を外へ逃がすためのファンの音です。 ●「チリチリ」「ジー」・・・IH特有の通電音です。 ●「グツグツ」「シュー」・・・強火で沸とうしている音です。	
○炊飯 を押してしばらくすると「ピピピピ」音が鳴る	●本体に内なべが入っていないためです。 →内なべを入れてください。	
キー操作ができない	●炊飯・保温・予約中は 切/○保温 以外は受付けません。 ●発芽米・玄米の「かため」・「やわらか」は選べません。 ●「健康玄米」は、お米が「玄米」のときのみ選べます。	
液晶表示が消える	●内蔵電池が消耗しています。電池が消耗していても、電源プラグを差込めば使用できます。予約をするときは、毎回現在時刻表示を合わせ直してから使用してください。 →内蔵電池の取替えは、お買上げの販売店にご連絡ください。(有料)	P.22
電源プラグを差込んだとき火花が出る	●本体内部の電気部品に充電するための電気が流れるためです。故障ではありません。	
表示部に「F8」が表示される	●本体の下にタオルなどを敷くと、本体底面の吸気口がふさがれるため、「F8」が表示されて炊飯が途中で止まることがあります。 →敷いてあるタオルなどを取り除き、コンセントを抜き差しすると「F8」が消え、使用できます。再び、「F8」が表示されるときは、電源プラグを抜いてお買上げの販売店にご連絡ください。	

＊誤って本体を落下させたり、本体の一部に割れ・ゆるみ・がたつきが生じたとき、水や米などを本体に直接入れてしまったとき、多量にふきこぼれたときは、使用を中止しお買上げの販売店に点検・修理を依頼してください。

以上のことをお調べになり、それでも不具合があるときは使用を中止し、必ず電源プラグを抜いてください。故障の状況と表示部の英数字(A1、A2、E0、E1、E2、E5、E6、E7、F3、F4、F6、F8、F9)を、お買上げの販売店にご連絡ください。

消耗品について

内なべ・放熱板・ふたパッキン・カートリッジ・カートリッジパッキン・ブッシュは消耗品です。
汚れ・においがひどくなったとき、破損・紛失したときは、お近くの三菱電機製品取扱店でご注文ください。

現在時刻の合わせかた

- 時計は室温の変化により、多少ずれることがあります。
- 時計は24時間表示です。（昼の12時は12:00、夜の12時は0:00）
- 炊飯･保温･予約中は時刻合わせはできません。

例 ： 19:10（午後7:10）を、19:12（午後7:12）に合わせるとき

1 電源プラグを差込む

2 時 または 分 を2回押す

- 時刻表示が5秒間点滅
（点滅中は、時刻合わせが可能な状態）

3 時 分 を押して、12に合わせる

19:12

- 時刻表示が点灯
- 押し続けると早送りする
- 0に戻ると「ピピッ」と鳴る

操作を止めた5秒後に、自動的に時刻合わせを完了

＊時刻合わせの途中でも、操作のない状態が5秒以上続くと時刻合わせを終了します。

この時計は、電源プラグを抜いても内蔵の専用電池で動いています。

- 電池の寿命は、約4～5年です。（使用条件により、異なります）
- 電池が消耗してくると
電源プラグを抜いたとき、時計表示や予約などの記憶が消えます。
- 電池の交換は
電池は電気部品に固定されていますので、お買上げの販売店にご依頼ください。（有料）

停電したとき（電源プラグを抜いたときも同じです）

■炊飯中

復帰後、
炊飯を続けます。

停電時間が長いと、炊飯がうまくできないことがあります。

■予約中

復帰後、
予約どおりに炊きあがります。

■保温中

復帰後、
保温を続けます。

停電時間が長く、ご飯が冷めてしまったら、自動的に保温をやめます。

〈メニュー集〉

おいしいごはんのレシピ

もくじ　　ページ

●カロリーはおよその計算値です。
●カップは付属の計量カップ（1カップ約180mL）を使っています。
　無洗米は、無洗米用計量カップ（1カップ約170mL）を使います。
●大さじ1＝15mL、小さじ1＝5mLです。（1mL＝1cc）

豚肉ご飯

メニュー ◆ふつう炊込み
カロリー ◆1人分約342kcal

材料（4人分）
- 炊きたてのご飯……茶碗4杯分
- 豚薄切り肉……100g
- A｛酒……小さじ2／コショウ……少々
- キクラゲ……6枚
- ザーサイ……40g
- しょうがのみじん切り……大さじ1
- B｛しょうゆ……大さじ2／酒……大さじ1／砂糖……小さじ2
- せり……少々
- ごま油……大さじ2

❶豚肉は細く切ってAをまぶす。
❷キクラゲは水で戻し、石づきをとってせん切りにする。
❸ザーサイは洗って薄切りし、水に浸して塩分を好みの加減に抜いてせん切りにし、水気を切る。
❹フライパンにごま油を熱し、しょうがのみじん切り、❶❷❸の順に加えて炒め、Bで調味する。
❺炊きたてのご飯に❹を加え、2～3分蒸らして器に盛り、せりを小さくちぎって散らす。

三色丼

メニュー◆ふつう炊込み　カロリー ◆1人分約546kcal

材料（2人分）
- ご飯……400g
- 卵……2個
- A｛砂糖……大さじ1／みりん……大さじ½／塩……小さじ⅙
- とりひき肉……100g
- B｛砂糖……大さじ½／しょうゆ……大さじ1／みりん……大さじ1／しょうがのみじん切り……小さじ½
- さやえんどう……5枚
- 塩……少々
- 紅しょうが……少々

❶卵を割りほぐし、Aを加えてよく混ぜる。
❷❶の卵をなべに入れて火にかけ、菜箸5～6本でかき混ぜる。固まりかけたら火からおろし、ぬれぶきんの上になべ底を当てて手早く混ぜ、やわらかいいり卵を作る。
❸なべにひき肉を入れて、Bを混ぜてから、火にかける。汁気が小さじ1くらい残る程度まで、菜箸5～6本で混ぜながらいりつける。
❹さやえんどうは、塩を入れた熱湯でさっとゆで、斜め細切りにする。
❺ご飯を器に盛り、❷、❸、❹をのせて、紅しょうがを添える。

◆すし飯作りのコツ

- 酢……上質の醸造米酢を使うといっそうおいしく仕上がります。
- だし……関東式は水と少量の酒で炊きあげます。
  関西式は昆布だしで炊きあげます。
- 合わせ酢……まぐろなど刺身を使うものは甘さを抑えて下記のすし飯より砂糖を少なめにします。
- 合わせ酢を混ぜるとき
  - ご飯が熱いうちに混ぜます。味がしみこみやすくなります。
  - うちわであおいで急激に冷ますとつやがよくなります。
  - ご飯はねばりを出さないよう、しゃもじをたてて切るように混ぜます。

手巻きずし

メニュー ◆ふつう炊込み
カロリー ◆すし飯のみ1人分約429kcal

材料（4人分）
- 米……3カップ
- 酒……大さじ1
- 合わせ酢
  - 米酢……大さじ4
  - 砂糖……大さじ2
  - 塩……小さじ1
- のり……適量
- 刺身、卵焼き、納豆など……適量
- 青じそ、わさび……適量

❶米は水が澄むまで手早く洗う。
❷内なべに米と酒を入れ、水位目盛「すし」の「3」まで水を入れてかき混ぜ、（メニュー）ふつう炊込みで炊く。
❸すしおけは酢水を含ませたふきんでふき、炊きあがったご飯を一気にすしおけにあける。
❹うちわで湯気をとばしながらご飯をほぐし、すぐに合わせ酢をかけて練らないように混ぜる。
❺適当な大きさに切ったのりに、❹のすし飯と好みの具をのせて巻く。

鮭ずし

メニュー ◆ふつう炊込み
カロリー ◆1人分約549kcal

材料（4人分）
- 米と合わせ酢……上記と同分量
- 塩鮭（甘塩）……3切れ
- しょうが……2かけ
- 貝われ菜……適量
- 酒、酢……適量
- 白いりごま……適量

❶すし飯を作る。➡上記「手巻きずし」
❷鮭を焦がさないように焼き、皮と骨を除いて酒、酢でほぐす。
❸しょうがはせん切りにし、アクをぬく。貝われ菜は2㎝に切る。
❹すし飯に鮭、白いりごま、しょうがを入れさっくりと混ぜる。
❺器にすし飯を盛り、貝われ菜を散らす。

炊込みご飯のコツ

炊込みの炊飯容量
3カップ(玄米は2カップ)まで

・下記のポイントをおさえると、炊きあがりがよりおいしくなります。

1. 水はボウルにくんで、一気に加える

●最初の水はよく吸収されるので、ぬかのにおいを吸わせないよう、手早く水をかえるのがコツ。
水を、ボウルなど別の容器にくんでおき、一気に加えてさっとかき混ぜ、素早く水を捨てます。

2. 米を洗うときは手早く

●米が軽くこすり合わさるように「とぐ➡すすぐ」を水が澄むまでくり返し洗います。
洗い始めてから3分ほどで終わらせるのがベスト。

3. 具は米の上にのせて炊込む

●水加減をするときに調味料を加える場合は、加えたあとよく混ぜます。
●そのあと、具を米の上に均等にのせ、そのまま炊飯します。具を米と混ぜるとうまく炊けない場合があります。また、具の量がメニュー集より多いとうまく炊けないことがあります。
●調味料や具を入れたまま、長時間おかないでください。

4. 蒸らすとき、具を加える場合は手早く

●具は、色を生かしたいものや前もって煮ておくものなどは、炊飯終了ブザーが鳴ったら加えます。できるだけ手早く均等にのせ、すぐふたをして10分間追加で蒸らします。

5. 炊きあがったらふんわり混ぜる

●炊きあがったら、保温を切り、約15分以内にほぐして余分な水分を飛ばします。
このとき、まずご飯の周りにグルリとしゃもじを差し入れ、ご飯の上下が入れかわるようにふんわりと、よくかき混ぜます。

炊込みご飯が残ったら

1食分ずつラップで包んで冷凍庫へ。
電子レンジであたため直したり、なべに水と一緒に入れて火にかけ、雑炊にしても。

五目(かやく)ご飯

メニュー ◆ふつう炊込み
カロリー ◆1人分約483kcal

材料(4人分)

- 米……3カップ
- 鶏むね肉……50g
- にんじん……中1/2本(約50g)
- 油揚げ……1枚
- たけのこの水煮……30g
- 干ししいたけ……3枚
- A
  - 薄口しょうゆ……大さじ2
  - みりん……大さじ1
  - 酒……大さじ1
  - 塩……小さじ1
  - だしの素……適量
- 干ししいたけの戻し汁

❶にんじんは皮をむき、油揚げは熱湯をかけて油抜きする。干ししいたけは約500mLの水で戻して石づきをとる。鶏肉、たけのことともに全ての材料を細切りにする。
❷米は水が澄むまで手早く洗う。
❸内なべに米を入れ、水位目盛「白米」の「3」まで干ししいたけの戻し汁を入れた後、Aを入れて混ぜる。
❹❶の具を均等にのせて メニュー ふつう炊込み で炊く。
❺炊きあがったら全体をよくほぐす。

おこわ

おこわの炊飯容量
3カップまで

赤飯

メニュー ◆ふつう炊込み
カロリー ◆1人分約434kcal

材料(4人分)

- もち米……3カップ
- ささげ……1/4カップ(約30g)
- 黒いりごま……少々
- 塩……少々

❶ささげはたっぷりの水でゆで、沸騰したらいったん湯を捨てる。
❷再びたっぷりの水を入れ、沸騰したら弱火にして、ややかためにゆでる。ささげと煮汁は分けて冷ます。
❸もち米は水が澄むまで手早く洗う。
❹内なべに米と❷の煮汁を入れ、水位目盛「おこわ」の「3」に水加減する。
❺❷のささげを均等にのせて1時間ひたし、 お米 白米 、 メニュー ふつう炊込み で炊く。
❻炊きあがったら、全体をほぐして器に盛り、お好みで黒いりごまと塩をふる。

黄飯

メニュー ◆ふつう炊込み
カロリー ◆1人分約465kcal

材料(4人分)

- もち米……3カップ
- くちなし……5個
- 酒……大さじ1 1/2
- 塩……小さじ3/4
- 黒豆……70g

❶黒豆は洗って600mLの水にひたし、一晩おく。
そのまま火にかけ、沸騰したら火を弱めて、出てくる泡をこまめにすくい取りながら、豆がやわらかくなるまで煮る。途中で湯が少なくなって、豆が水面から出るようなら水をたす。煮上がったら、そのまま煮汁にひたしておく。
❷もち米は水が澄むまで手早く洗い、たっぷりの水に1時間ひたす。
❸くちなしの実は、2～3つに割って320mLのお湯に10～15分くらいつけ、茶こしでこす。
❹内なべに米と❸の黄色い水、酒、塩を入れ、水位目盛「おこわ」の「3」に水加減して混ぜる。黒豆をのせて、 お米 白米 、 メニュー ふつう炊込み で炊く。

※禅の食事のなごりといわれ、地方によってはお祝いごとに赤飯のかわりに食べます。

おはぎ

メニュー ◆ふつう炊込み
カロリー ◆2個(あん衣、きな粉衣)278kcal

材料(24個分)

- ごはん
  - もち米……2カップ
  - 塩……少々
- 粒あん
  - あずき……2カップ
  - 砂糖……280g
  - 塩……少々
- きな粉……大さじ5
- 砂糖……大さじ1

❶あずきはたっぷりの水でゆで、沸とうしたら、ゆで汁を捨てる。再びたっぷりの水を加えて、指でつまんで軽くつぶれる位までやわらかく煮る。
❷砂糖を加え、かき混ぜながら煮つめる。最後に塩を入れ、火から下ろし冷ます。24等分し、丸める。
❸もち米は水が澄むまで手早く洗い、内なべに入れる。水位目盛「おこわ」の「2」に水加減して1時間ひたし、 お米 白米 、 メニュー ふつう炊込み で炊く。
❹ご飯が熱いうちにすり鉢に入れ、塩を加えて、すりこぎで半つぶしにし、24等分し、丸める。

〈あん衣〉
❹を、❷で包む。

〈きな粉衣〉
❹を平らにのばし、❷をのせて包み、全体にきな粉をまぶして、砂糖をかける。

玄米の炊飯容量
3カップ（炊込みは2カップ）まで

健康玄米ご飯

メニュー　◆健康玄米　カロリー　◆1人分約394kcal

材料（4人分）
玄米……3カップ

❶玄米は軽く洗い、ゴミやもみがらを取り除く。
❷内なべに❶を入れ、水位目盛「玄米」の「3」に水加減する。
❸ お米 玄米 、 メニュー 健康玄米 で炊く。
❹炊きあがったら、全体をよくほぐす。

玄米あずきご飯

メニュー　◆ふつう炊込み　カロリー　◆1人分約296kcal

材料（4人分）
玄米……2カップ
あずき……40g
水……100mL

❶あずきは軽く洗っておく。
❷玄米は軽く洗い、ゴミやもみがらを取り除く。
❸内なべに❷を入れ、水位目盛「玄米」の「2」に水加減して、あずきを均等にのせる。
❹材料の水を加える。
❺ お米 玄米 、 メニュー ふつう炊込み で炊く。
❻炊きあがったら、全体をよくほぐす。

玄米のサラダ

メニュー　◆ふつう炊込み　カロリー　◆1人分約480kcal

材料（4人分）
玄米……3カップ
ツナ缶詰……90g
レモン汁……適量
砂糖……適量
レーズン……適量
ブランデー……適量
ピーマン……2個
玉ねぎ……1/3個
トマト……1個
スライスアーモンド……適量
パセリ……適量
サニーレタス……適量
フレンチドレッシング……適量

❶玄米を炊いて冷ましておく。
❷ツナは粗くほぐし、砂糖を加えたレモン汁少々をかける。
❸レーズンはブランデーを少々かけておく。
❹ピーマンは洗って、種を除いて粗みじんに切る。
❺玉ねぎは粗みじんに切り、水にさらし、ふきんでしぼる。
❻トマトは湯むきして輪切りにし、種を取って角切りにする。
❼パセリをみじん切りにする。
❽サニーレタスを洗い、大きめにちぎって氷水で冷やす。
❾冷ました玄米に、❷～❻の具を混ぜ、サニーレタスをしいた器に盛り、アーモンド、パセリを飾ってドレッシングを全体にかける。

おかゆの炊飯容量
1カップまで（具を入れるとき0.5カップまで）

白がゆ

メニュー　◆おかゆ
カロリー　◆1人分約134kcal

材料（4人分）
米……1カップ

❶米は水が澄むまで手早く洗う。
❷内なべに米を入れ、水位目盛「おかゆ」の「1」に水加減する。
❸ メニュー おかゆ で炊く。
❹炊きあがったら、温めた器に盛る。

トッピングアラカルト

ひき肉と漬物

カロリー　◆1人分約101kcal

材料（4人分）
豚ひき肉……100g
サラダ油……大さじ1
漬物(しば漬けなど)……50g
酒……適量
しょうゆ……適量
七味唐辛子……適量

❶漬物は粗く刻んでおく。
❷熱したフライパンにサラダ油をひき、ひき肉を炒める。
❸ひき肉がパラパラになったら、❶と酒、しょうゆを加えて炒め、七味唐辛子をふる。

梅おろし

カロリー　◆1人分約8kcal

材料（4人分）
梅干し……1個
大根おろし……150g
しょうゆ……少々

❶梅干しは種を取って細かくきざむ。
❷大根おろしと、❶を混ぜて、しょうゆで味をととのえる。

めんたい豆腐

カロリー　◆1人分約45kcal

材料（4人分）
辛子明太子……1腹
木綿豆腐……1/3丁
酒……小さじ1
しょうゆ……小さじ1

❶辛子明太子1腹は、薄皮に縦に切れ目を入れ、中身をしごき出す。
❷豆腐はほぐし、酒とともになべで煎り付ける。
❸❷に❶としょうゆを加えて軽く煎る。

保証とアフターサービス

■保証書（別添付）

- 保証書は、必ず「お買上げ日・販売店名」などの記入をお確かめのうえ、販売店からお受取りください。
- 内容をよくお読みのあと、大切に保管してください。

保証期間
お買上げ日から１年間です

■補修用性能部品の保有期間

- 当社は、このジャー炊飯器の補修用性能部品を製造打切り後6年保有しています。
- 補修用性能部品とは、その製品の機能を維持するために必要な部品です。

■ご不明な点や修理に関するご相談は

- お買上げの販売店かお近くの「三菱電機 ご相談窓口・修理窓口」（右一覧表）にご相談ください。

■修理を依頼されるときは

- 「炊飯がうまくできないとき」（18～19ページ）と「故障かな？」（20～21ページ）にしたがってお調べください。
- なお、不具合があるときは、必ず電源プラグを抜いてから、お買上げの販売店にご連絡ください。

●保証期間中は
商品と保証書をご持参のうえ、お買上げの販売店に依頼してください。

●保証期間が過ぎているときは
修理すれば使用できる場合には、ご希望により修理させていただきます。

●修理料金は
技術料+部品代などで構成されています。

●修理部品は
部品共用化のため、色等を変更する場合があります。

●ご連絡いただきたい内容

1. 品　　名　ジャー炊飯器
2. 形　　名　NJ-
3. お買上げ日　　年　　月　　日
4. 故障の状況　（できるだけ具体的に）

ご相談窓口　・修理窓口のご案内（家電品）

取扱い・修理のご相談は、まず
お買上げの販売店へ

●お買上げの販売店にご依頼できない場合（転居や贈答品など）は、**各窓口**へお問い合わせください。

ご相談窓口　受付時間365日24時間

家電品の購入相談・取扱い方法

●三菱電機お客さま相談センター

全国どこからでも おかけいただけるフリーコール
0120-139-365
いつも サンキュー　365日
（無料）

携帯電話・PHS・IP電話の場合	
三菱電機お客さま相談センター 〒154-0001 東京都世田谷区池尻 3-10-3 FAX (03) 3413-4049（有料）	(03) 3414-9655 （有料）

■ご相談対応

平　　日　　9：00～19：00
土・日・祝・弊社休日　　9：00～17：00

上記以外の時間は受付のみ可能です。

■お問合せ窓口におけるお客様の個人情報のお取り扱いについて
三菱電機株式会社は、お客様からご提供いただきました個人情報は、下記のとおり、お取り扱いします。
1.お問合わせ（ご依頼）いただいた修理・保守・工事および製品のお取り扱いに関連してお客様よりご提供いただいた個人情報は、本目的並びに製品品質・サービス品質の改善・製品情報のお知らせに利用します。
2.上記利用目的のために、お問合わせ（ご依頼）内容の記録を残すことがあります。
3.あらかじめお客様からご了解をいただいている場合及び下記の場合を除き、当社以外の第三者に個人情報を提供・開示する事はありません。
①上記利用目的のために、弊社グループ会社・協力会社などに業務委託する場合。
②法令等の定める規定に基づく場合。
4.個人情報に関するご相談は、お問合せをいただきました窓口にご連絡ください。

K07B

修理窓口　家電品の修理の問合せ・修理の依頼　受付時間365日24時間

地域	県	窓口	電話番号
北海道・東北	北海道	東日本フロントセンター	
	宮城	東日本フロントセンター	
	青森	青森	(017)773-8381
		八戸	(0178)28-8544
	岩手	盛岡	(019)637-7454
		水沢	(0197)25-4511
	秋田	秋田	(018)865-4471
		横手	(0182)32-1785
		大館	(0186)42-2781
	山形	山形	(023)624-0018
		鶴岡	(0235)24-6161
	福島	郡山	(024)959-6543
		会津	(0242)27-4426
		原町	(0244)24-2842
		いわき	(0246)26-1822

地域	都県	窓口
関東・甲信越	東京	東日本フロントセンター
	神奈川	東日本フロントセンター
	千葉	東日本フロントセンター
	茨城	東日本フロントセンター
	埼玉	東日本フロントセンター
	栃木	東日本フロントセンター
	群馬	東日本フロントセンター
	山梨	東日本フロントセンター
	新潟	東日本フロントセンター
	長野（飯田地区を除く）	東日本フロントセンター
	長野（飯田地区）	西日本フロントセンター
東海	静岡	東日本フロントセンター
	愛知	西日本フロントセンター
	三重	西日本フロントセンター
	岐阜	西日本フロントセンター
北陸	石川	西日本フロントセンター
	富山	西日本フロントセンター
	福井	西日本フロントセンター

地域	府県	窓口	電話番号
関西	大阪／奈良	西日本フロントセンター	
	和歌山／兵庫／京都	西日本フロントセンター	
	滋賀	西日本フロントセンター	
中国	広島／山口	西日本フロントセンター	
	島根／鳥取	西日本フロントセンター	
	岡山	西日本フロントセンター	
四国	香川／徳島	西日本フロントセンター	
	高知／愛媛	西日本フロントセンター	
九州・沖縄	福岡／佐賀	東日本フロントセンター	
	長崎	長崎	(095)834-1116
		佐世保	(0956)30-7740
	熊本	熊本	(096)380-0211
		八代	(0965)33-5173
	大分	大分	(097)558-8803
	宮崎	宮崎	(0985)56-4900
		延岡	(0982)21-3540
	鹿児島	鹿児島	(099)260-2421
	沖縄	沖縄	(098)898-3333

●東日本／西日本フロントセンター

フリーダイヤル
0120-56-8634
（無料）

インターネット
www.melsc.co.jp

携帯電話・PHS・IP電話の場合	
東日本フロントセンター FAX (03) 3424-1115（有料）	(03) 3424-1111 （有料）
西日本フロントセンター FAX (06) 6454-3900（有料）	(06) 6454-3901 （有料）

●所在地、電話番号などについては変更になることがありますので、あらかじめご了承願います。

K07B

仕　様

形名		NJ-JS06
電源		交流100V　50-60Hz
消費電力（W）		710
炊飯容量（最小〜最大）（L）	ふつう・かため・やわらか・胚芽米（白米・無洗米・発芽米）	0.09〜0.63　（0.5〜3.5合）
	ふつう・健康玄米（玄米）	0.18〜0.54　（1〜3合）
	炊込み（白米・無洗米・発芽米）	0.09〜0.54　（0.5〜3合）
	炊込み（玄米）	0.18〜0.36　（1〜2合）
	おこわ	0.18〜0.54　（1〜3合）
	すし（白米・無洗米）	0.18〜0.63　（1〜3.5合）
	おかゆ	0.09〜0.18　（0.5〜1合）
	お急ぎ	上記最大容量の60%まで
コードの長さ（m）		1.0（自動コードリール）
外形寸法／幅×奥行×高さ（mm）		228×317×184
質量（kg）		約3.4
最大炊飯量		0.63L
区分名		A
蒸発水量		48.0g
年間消費電力量		58.9kWh/年
1回当たりの炊飯時消費電力量		141.9Wh
1時間当たりの保温時消費電力量		16.1Wh
1時間当たりのタイマー予約時消費電力量		0.90Wh
1時間当たりの待機時消費電力量		0.81Wh

- 1回当たりの炊飯時消費電力量は、お米 白米 、メニュー ふつう炊込み での電力量です。
- 実際にお使いになるときの消費電力量は、使用頻度、使用時間、お米の量、ご使用コース、周囲の温度などによって変化しますので、あくまでもめやすとしてご覧ください。
- 年間消費電力量は、省エネ法・特定器機「電気ジャー炊飯器」測定法による数値です。区分名も同法に基づいています。
- 蒸発水量は1回当たりの炊飯時に炊飯機器体外へ放出した水の質量であり、省エネ法の目標基準値を算出するために用いる数値です。
- 消費電力は炊飯時に瞬間に消費する最大の電力です。保温時では400Wです。
- 外観、仕様などを予告なく変更する場合があります。

愛情点検

★長年ご使用のジャー炊飯器の点検を！

熱、湿気、ホコリなどの影響や、使用の度合いにより部品が劣化し、故障したり、ときには安全性を損なって事故につながることもあります。

このような症状はありませんか	● 電源コードやプラグが異常に熱い。 ● コゲくさい臭いがする。 ● 製品に触れるとビリビリと電気を感じる。 ● 自動的に切れないときがある。 ● 冷却ファンが回らなくなった。 ● その他の異常・故障がある。	▶	ご使用中止	故障や事故防止のため電源プラグを抜いてから、必ず販売店にご相談ください。

三菱電機株式会社
三菱電機ホーム機器株式会社
〒369-1295　埼玉県深谷市小前田1728−1

ZT933Z751H01＊